

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction

2 634 976

②1 N° d'enregistrement national :

88 10415

⑤1 Int Cl⁸ : A 23 B 4/023; A 23 L 1/318.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 2 août 1988.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 6 du 9 février 1990.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : Roger LAMAZERE. — FR.

⑦2 Inventeur(s) : Roger Lamazere.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Rinuy et Santarelli.

⑤4 Procédé de préparation d'une viande crue prête à cuire après conservation et viande crue ainsi obtenue.

⑤7 Procédé de préparation et de conditionnement d'une
viande crue prête à cuire après conservation, caractérisée en
ce que, après découpage de cette viande en morceaux, de
préférence du magret, on sale ces morceaux à point de
consommation, on prépare par ailleurs une marinade au vin, on
fait macérer les morceaux de viande dans cette marinade puis
on applique à ces morceaux un traitement de conditionnement
sans cuisson (sous vide ou par surgélation).

FR 2 634 976 - A1



L'invention a trait à la préparation de viandes fraîches ou crues prêtes à cuire après conservation, qui présentent à la consommation de hautes qualités gustatives tout en admettant de longues durées de conservation.

5 On connaît déjà divers procédés de préparation et de conditionnement de viandes crues.

La salaison permet, par saturation en sel, une longue conservation de viandes, qu'il faut toutefois dessaler avant cuisson et consommation.

10 Le maintien sous graisse, d'oie ou de canard, permet d'obtenir des qualités gustatives très subtiles mais conduit à des risques de rancissement en cours de conservation prolongée.

Le conditionnement sous vide permet une 15 conservation limitée à 21 jours. Ce mode de conditionnement est le plus souvent réservé à des denrées cuites de haute saveur.

20 Ceux des procédés de conditionnement de viandes crues actuellement connus, qui permettent de longues durées de conservation, exigent le plus souvent une préparation particulière plus ou moins élaborée juste avant la cuisson pour développer la saveur de ces viandes.

L'invention a pour objet la préparation et le conditionnement de viandes crues qui puissent supporter de 25 longues périodes de conservation (plus de 21 jours) tout en ayant après cuisson une saveur renforcée, et dont la cuisson ne nécessite pas d'étape préliminaire de préparation.

L'invention propose ainsi un procédé de 30 préparation et de conditionnement d'une viande crue prête à cuire après conservation, caractérisé en ce que, après découpage de cette viande en morceaux, on sale ces morceaux à point de consommation, on prépare par ailleurs une marinade au vin, on fait macérer les morceaux de

35



viande dans cette marinade puis on applique à ces morceaux un traitement de conditionnement sans cuisson.

Il est en effet apparu que la macération de viandes dans une marinade au vin permet d'exalter la saveur de celles-ci tout en en développant l'aptitude à une conservation de longue durée avant cuisson et consommation. D'autre part la préparation dans cette marinade au vin permet de se dispenser de toute préparation complémentaire avant cuisson (pas de dessalage, ni d'addition impérative d'ingrédients ou de condiments pour la cuisson).

Selon des dispositions préférées de l'invention:

- on sale les morceaux de viande à raison de 10 à 20 g. de sel par kilogramme de viande;
- on prépare la marinade à partir d'une quantité déterminée de vin que l'on porte sans maintien à ébullition et que l'on additionne de condiments;
- les morceaux de viande sont mis à baigner dans une couche de marinade sur au plus un quart de leur épaisseur puis sont retournés;
- ces viandes marinées se prêtent particulièrement bien à un conditionnement sous vide, voire par surgélation.

L'invention propose également une viande crue prête à cuire après conservation, caractérisée en ce qu'elle est salée à point de consommation et marinée au vin et en ce qu'elle est conditionnée sans être stérilisée.

Celle-ci est avantageusement conditionnée sous vide, voire par surgélation.

L'invention se prête tout particulièrement bien à la préparation de magrets d'oie ou de canard.

Des objets, caractéristiques et avantages de l'invention ressortent de la description qui suit, donnée à titre d'exemple illustratif non limitatif, de la préparation d'un magret de canard ou d'oie prêt à cuire après conservation.



Dans une première phase on découpe la viande à préparer en morceaux, le plus souvent en tranches.

On sale ensuite ces tranches de viandes à un niveau adapté à la consommation. On utilise en pratique de
5 10 à 20 g. de sel par kilo de viande, de préférence environ 14 g. de sel par kilo de viande de magret.

On procède par ailleurs à la préparation d'une marinade au vin (rouge ou blanc). A cet effet on porte avant
10 en supprimer l'acidité, en supprimant l'apport de chaleur avant qu'une réduction se produise. On additionne ensuite ce vin de divers condiments tels que échalottes, thym, laurier, herbes de provence... De manière préférée on ajoute aussi des carottes émincées.

15 Cette marinade est préparée dans une grande bassine (daubière) en sorte de former une couche peu épaisse (1 à 2 cm. en pratique pour des morceaux de viande de 8 à 10 cm. d'épaisseur).

On couche ensuite les tranches de viande sur la
20 marinade, successivement sur chaque côté, en veillant à ce que ces tranches ne trempent dans la marinade que sur une faible partie de leur hauteur (pas plus d'un quart de préférence) de manière à ce que le transfert de saveur se fasse dans le sens marinade-viande sans que, à l'inverse,
25 des cellules juteuses de la viande ne passent dans la marinade.

La macération de la viande sur chacune de ses faces se poursuit pendant environ 24 à 36 heures à une température fraîche, par exemple de 5°C.

30 On prélève ensuite les viandes macérées pour les traiter selon un procédé de conditionnement sous vide connu en soi.

En variante ces viandes sont conditionnées par surgélation vers -30° à -40°C pour les saisir à froid. Les
35 viandes peuvent ensuite être conservées pendant une longue durée vers -24°C.



Les étapes de préparation précitées peuvent aisément s'appliquer à d'autres types de viandes. Ainsi par exemple le procédé de l'invention permet d'exalter le goût, assez fade au départ, de la viande de porc.

5 Il va de soi que la description qui précède n'a été proposée qu'à titre d'exemple non limitatif et que de nombreuses variantes peuvent être proposées par l'homme de l'art sans sortir du cadre de l'invention.

10

15

20

25

30

35



REVENDEICATIONS

1. Procédé de préparation et de conditionnement d'une viande crue prête à cuire après conservation, caractérisé en ce que, après découpage de cette viande en
5 morceaux, on sale ces morceaux à point de consommation, on prépare par ailleurs une marinade au vin, on fait macérer les morceaux de viande dans cette marinade puis on applique à ces morceaux un traitement de conditionnement sans cuisson.
- 10 2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que l'on sale les morceaux de viande à raison de 10 à 20 g. de sel par kilogramme de viande.
3. Procédé selon la revendication 1 ou la revendication 2, caractérisé en ce que l'on prépare la
15 marinade à partir d'une quantité déterminée de vin que l'on porte sans maintien à ébullition et que l'on additionne de condiments.
4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce que les morceaux
20 de viande sont mis à baigner dans une couche de marinade sur au plus un quart de leur épaisseur puis sont retournés.
5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que les morceaux
25 de viande salés et marinés sont conditionnés sous vide.
6. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que les morceaux de viande salés et marinés sont conditionnés par surgélation.
- 30 7. Viande crue prête à cuire après conservation, caractérisée en ce qu'elle est salée à point de consommation et marinée au vin et en ce qu'elle est conditionnée sans être stérilisée.
8. Viande selon la revendication 7, caractérisée
35 en ce qu'elle est conditionnée sous vide.



9. Viande selon la revendication 7, caractérisée en ce qu'elle est conditionnée par surgélation.

10. Viande selon l'une quelconque des revendications 7 à 9, caractérisée en ce qu'elle est
5 constituée par du magret.

10

15

20

25

30

35